

Guy Bonnefoit: Abschied von einem der größten Wein-Experten

Ein letztes Glas auf einen Virtuosen des guten Geschmacks

Von Ludwig Fienhold

Guy Bonnefoit, einer der größten Weinexperten dieser Welt, ist im Alter von 87 Jahren verstorben. Er war Buchautor, Gastronomieberater, Sommelier, Wirtschaftsdirektor im Frankfurter Hof und ein virtuoser Aromen-Experte. Bonnefoit wurde in Paris geboren und lebte in Alzenau in der Nähe von Frankfurt.

Guy Bonnefoit schrieb die Manuskripte für seine Bücher auf Deutsch. Von 1961 bis 1988 arbeitete er für Steigenberger, unter anderem als Direktor im Europäischen Hof in Baden-Baden. Zwölf Jahre war er danach als kulinarischer Kopf für die Gastronomie aller 30 Hotels der Gruppe verantwortlich, was sich auch deutlich in den Bewertungen bei den Restaurantführern manifestierte. Nie zuvor und vor allem nie mehr danach hat Steigenberger gastronomisch eine solche Qualitätsoffensive erfahren, weil eine derart kompetente und auch strenge Hand stets fehlte. Viele hielten ihn trotz seiner

virtuosen Zungenakrobatik für übergenau und trocken. Dabei war Bonnefoit, der deutsche Franzose, von geradezu britischem Humor, wobei er auch dort in der Hotellerie tätig war. Die Melange aus deutscher Gründlichkeit, französischem Weinenthusiasmus und britischer Gelassenheit war jedenfalls in der Weinwelt einmalig, weshalb genau diese Cuvée auch zur besonderen Reife des Weinkenners Bonnefoit beigetragen hatte.

Dass Weine nach Tabak, Tinte oder Teer schmecken können, vermögen vielleicht viele noch nachvollziehen können. Doch weit problematischer wird es, wenn so wunderliche Gerüche wie Blutwurst, Hühnerstall und Popcorn wahrzunehmen sind. Guy Bonnefoit, der seine Nase weit gründlicher als die meisten in der Materie versenkte, gab sich nie mit flüchtigen Eindrücken zufrieden. Nach Jahrzehnten intensiver Praxis hatte er ein monumentales Buch geschrieben, das neben anderen beim Verlag Gebrüder Kornmayer (Dreieich) erschien und einen der renommiertesten Buchpreise gewinnen konnte – den „Gourmand World Cookbook Award“. So ausführlich, präzise, kenntnisreich und obsessiv wie sein Frankreich-Lexikon gibt es kein zweites Buch auf dieser Welt (außer dem von ihm über Deutschland). Über 10.000 verkostete Weine sind darin enthalten und mehr als 8.000 Empfehlungen von Speisen zum Wein. Guy Bonnefoit lebte mit seiner Frau Luzia in einem beschaulichen Häuschen mit Garten in Alzenau. Der Garten hatte es beiden angetan, weil sie hier Düfte wahrnehmen konnten, die anderswo längst verflogen waren. „Frauen sind viel näher an der Natur“, sagte er nicht nur einmal und meinte damit insbesondere seine Luzia, die ihn bei seinen Wein-Notizen unterstützte.

Um auf dem Boden des Glases die Geschmackswahrheit zu finden, musste Bonnefoit viele Bouteillen entkorken, im Schnitt kam eine Flasche pro Tag zusammen. Doch gerade Fachtrinker wie er sind sehr diszipliniert und neigen nicht zu Übertreibungen. Er hatte sichtlich Spaß an seiner Arbeit und konnte sich schelmisch freuen, wenn er bei seinen Wein-Menüs gerade zu einem schwierigen Gericht den passenden Wein servierte, der

alle überraschte.

Ich habe nie jemanden erlebt, der so punktgenau Weine zum Essen aussuchen konnte wie er, wobei Bonnefoit der Ansicht war, dass sich das Essen dem Wein anzupassen habe. Für ihn war der perfekte Zeitpunkt, einen Wein zu verkosten um elf Uhr morgens. Bonnefoit hat im Laufe seines Lebens weit über 40.000 Weine analysiert.

Guy Bonnefoit, der auch Autor des BISS-Magazins war, verstarb am 9. März, seine Frau Luzia bereits am 2. Februar 2026. Dies teilte jetzt der Sohn Christian dem Collegium Vini mit, bei dem Bonnefoit mehr als 45 Jahre Mitglied war.

Wir haben einen sehr guten Freund verloren, die Welt einen ihrer größten Wein-Experten.